



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-14.01**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

--

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1 – kotlety z ziemniaków

1	kotlety mają owalny kształt						
2	kotlety mają podobną wielkość						
3	panierka ma barwę złocistą, ściśle przylega do każdego kotleta						
4	na przekroju żadnego kotleta nie są widoczne łupiny ziemniaków						
5	kotlety są doprawione, nie za słone i nie za ostre						

Rezultat 2 – sos pieczarkowy ze śmietaną

1	sos nie jest za gęsty ani za rzadki						
2	konsystencja sosu jest jednolita bez wyczuwalnych grudek mąki						
3	smak sosu jest charakterystyczny dla sosu pieczarkowego, nie przypalony, doprawiony						
4	sos jest aksamitny, brak cząstek zwarzonej śmietany						

Rezultat 3 – zastawa stołowa do ekspedycji kotletów i sosu

1	kotlety podane na talerzu płaskim (do dania zasadniczego lub przekąsek)						
2	dobrane sztućce: nóż i widelec						
3	sos podany w sosjerce na podstawce z łyżką do sosu						

Rezultat 4 – sposób wyporcjowania potraw

Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP

1	kotlety wyporcjowane po 2 na jednym talerzu						
2	potrawy wyporcjowane estetycznie: talerze i sosjerka nie poplamione sosem						
3	wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe						

Numer stanowiska						

Przebieg wykonania potraw						
1	sprawdził świeżość jaj przed dodaniem do masy					
2	kroił pieczarki i cebulę w sposób bezpieczny					
3	używał rękawic ochronnych i rękawiczek jednorazowych zgodnie z wymaganiami bhp					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis